Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Mohnstrudel

Dessert Brot&Gebäck Herbst Kuchen Süße Gerichte Vegetarisch Winter

ZUBEREITUNG

Zerlassene Butter mit lauwarmer Milch vermengen und mit den übrigen Zutaten zu einem mittelfesten Germteig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort gehen lassen. Für die Fülle Wasser, Butter, Honig, Zimt und Powidl erhitzen. Brösel zugeben, kurz aufquellen lassen und vom Herd nehmen. Mohn und Rosinen einrühren, überkühlen lassen und mit Rum abschmecken.Den Teig in drei Teile teilen, ausrollen, mit Fülle bestreichen und einrollen. Mit Ei bestreichen und auf einem befetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 170°C ca. 40 Minuten backen.

ZUTATEN

- 150 g Butter
- 1/4 l Milch
- 1 Würfel Germ
- 60 g Zucker
- 2 Eigelb
- 600 g Mehl
- etwas Salz
- geriebene Zitronenschale
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1/16 l Wasser
- 50 g Butter
- 150 g Honig
- 60 g Powidl
- 60 g Brösel
- 300 g gemahlener Mohn
- 150 g Rosinen
- etwas Zimt
- etwas Rum